











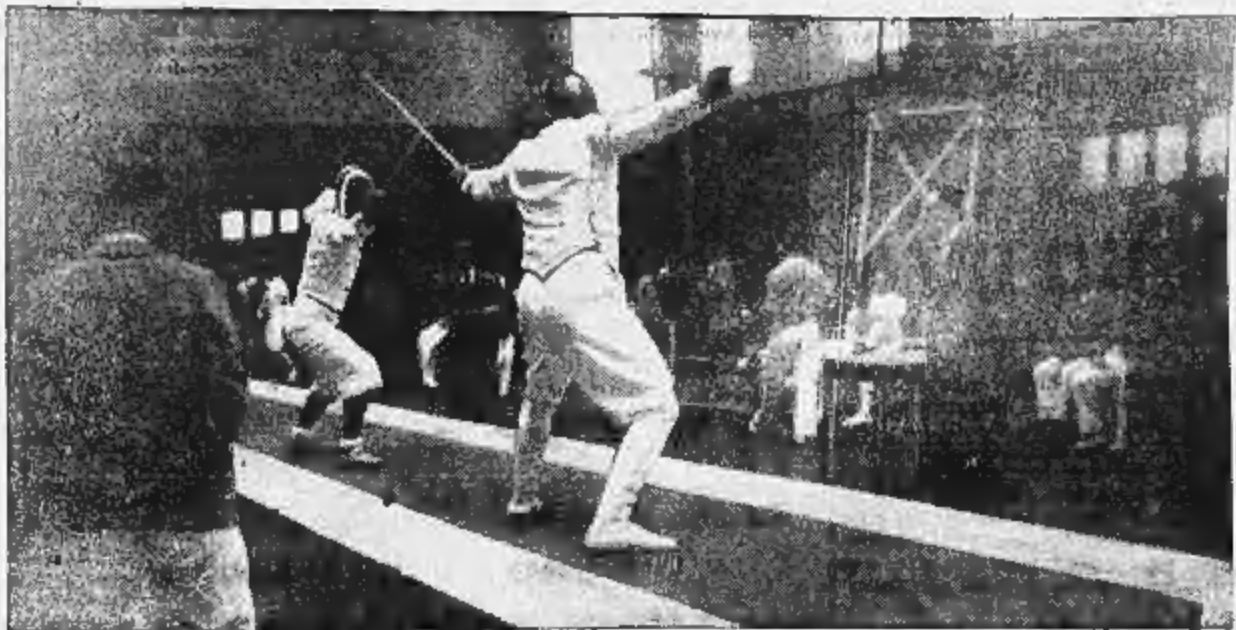


# GLI SPORT

Il primo titolo assegnato nelle competizioni goliardiche di Milano

## Il Gul di Roma "Littoriale", del fioretto a squadre

Prime vittorie di Torino, Milano Padova, Genova, Ferrara e Modena nella palla ovale - L'inizio delle gare di tennis, volo a vela e pugilato



I LITTORIALI: un assalto di fioretto sulle pedane del Palazzo dello sport.

Milano, 2 notte. Controspionaggio goliardico di Roma. L'ultimo assalto della gara di fioretto a squadre, Roma (Nostri, Faldini, Jesi, Cardini) contro il Gul di Roma "Littoriale" (Nostri, Faldini, Jesi, Cardini). Roma ha vinto 3 a 2.

Atmosfera di « tifo » Il Gul di Roma, che è venuto a Milano...

E i battenti, ascoltando, hanno guardato con invidia quella...

Secondo incontro è più previsto dal pronostico...

Risultato è 3 a 2 per Faldini.

La vittoria dei romani Aperto la gara di fioretto...

La prima fiamma Littoriale fredda il fioretto...

Il torneo di palla ovale Genova, « Littoriale » dell'altro anno...

La gara di tennis Le gare di tennis hanno visto...

Le gare di tiro a Tripoli Si sono chiuse le gare internazionali...

I risultati SCHERMA Gara di fioretto a squadre...

Nei Fasci Giovanili Eliminazione Provinciale G. P. Giovanni...

Pugilato e tiro a volo Un solo incidente si è avuto...

Il torneo di palla ovale Genova, « Littoriale » dell'altro anno...

Le gare di tennis Le gare di tennis hanno visto...

Le gare di tiro a Tripoli Si sono chiuse le gare internazionali...

I risultati SCHERMA Gara di fioretto a squadre...

Nei Fasci Giovanili Eliminazione Provinciale G. P. Giovanni...

L'Ambrosiana si rinnova Completo cambiamento dell'attacco...

Prima di parlare le basi del nuovo programma...

PALLA OVALE 1° Girone: Genova 6-3, Padova 6-3...

PUGILATO Eliminazione Provinciale G. P. Giovanni...

TENNIS Singolare Eliminazione Provinciale G. P. Giovanni...

Le gare di tiro a Tripoli Si sono chiuse le gare internazionali...

I risultati SCHERMA Gara di fioretto a squadre...

Nei Fasci Giovanili Eliminazione Provinciale G. P. Giovanni...

I Littorali finlandesi vittoriosi nell'incontro di Bologna...

Questo bagno ossigenato asporta i vostri CALLI

I calli che mordono, bruciano, si traggono...

MOBILI di FIDUCIA - FORNI Corso Principe Oddone, n. 69

Non lasciate le vostre case tappezzate con carte ormai sbiadite...

APPROFITTA della vendita straordinaria

Le Società Riunite CARTE da PARATI

Tappezzeria in carta

Articoli da L. 0,50 fino oltre L. 1000

GIOCATTOLI Casalinghi - Vetrerie - Alluminio

### PALIO ASTI 13 MAGGIO

FACILITAZIONI FERROVIARIE

## Questo bagno ossigenato asporta i vostri CALLI

I calli che mordono, bruciano, si traggono, possono essere asportati interamente con la radice dopo questo bagno ossigenato...

**MOBILI di FIDUCIA - FORNI**  
Corso Principe Oddone, n. 69  
Fabbriche - Via CAGLIARI, 22 - PREZZI OTTIMI - Facili pagamenti - Visitate il VOSTRO INTERESSE

## APPROFITTA della vendita straordinaria

che le Società Riunite CARTE da PARATI fanno per il rinnovo annuale dei campionari.

IN QUESTA OCCASIONE

## Le Società Riunite CARTE da PARATI

(TO 61 - VIA MADAMA CRISTINA 125) angolo Corso Dante Telef. 61-960

mettono a disposizione del Pubblico tutta la migliore produzione dei propri stabilimenti di

## TAPPEZZERIA in CARTA

nei tipi di lusso, medi e comuni a prezzi di puro costo

Per comodità del pubblico la vendita di LIQUIDAZIONE verrà effettuata oltre che allo stabilimento anche in VIA GARIBOLDI, 31 (nel cortile a destra)

Comprare è un piacere da BIANCHI

## Articoli da L. 0,50 fino oltre L. 1000

### GIOCATTOLI

Casalinghi - Vetrerie - Alluminio

### GHIACCIAIE

Posaterie - Mobili per cucina

### TAPPETI

Valigeria - Cancelleria - Regali

Carrozine per bambini

## GRANDI MAGAZZINI BIANCHI - Via VIOTTI

La più rapida e spettacolare cronaca illustrativa degli avvenimenti sportivi della settimana, in Italia e all'estero, è pubblicata da

## Tutti gli Sports

Il giornale che tutti gli sportivi amano e ricercano, per i suoi larghi ed esatti servizi fotografici e per il suo testo sempre interessante.

Sedici pagine stampate a rotocalco - Cent. 40







# LA DONNA ITALIANA

## Il re Salomone e le donne

Un professorone di lingue semitiche ha ora decifrato un prezioso codice biblico trovato una trentina di anni fa in Oriente.

Ecco che in questo documento appare, più chiaro che mai, il pessimismo che Salomone nutriva per la umanità in generale e per le donne in particolare. La fedeltà delle donne? Non esiste, impossibile!... Pare che il gran re le pensasse così. E siccome aveva la bellezza di settecento mogli e trecento concubine, vale a dire una considerevole possibilità di esperienze, si potrebbe ragionevolmente dimostrare che la verità parlasse per la sua bocca...

Verità poco gradevole. Anche i Savi del suo tempo, i quali avevano tutti moglie, erano piuttosto seccati di questa ostentata sfiducia del gran re, e gli si rimproveravano continuamente. Sempre secondo quel che narra il manoscritto testé decifrato dal prof. Julian Obermann, dell'Università di Yale, Salomone ricorre allora a questo trucco per avvalorare e giustificare le sue asserzioni. Adocchiò tra i suoi sudditi una coppia di coniugi che poteva passare per modello: la moglie era bellissima e, in apparenza, saggia, poiché nessuno, fino a quel momento, poteva trovarle a ridire, nemmeno fra le sue amiche: l'uomo era laborioso e serio, buon marito, ottimo padre, ed i figli degni di tali genitori. Salomone cominciò a mandare a chiamare segretamente il marito. Lo ricevette con grandi onori, con molte espressioni di simpatia, fino di crederlo scapolo e gli dichiarò che, essendo giunto all'orecchio notizia della sua intelligenza, della sua onestà e del suo straordinario carattere, e vedendolo anche di bella presenza, voleva assolutamente dargli una delle sue figlie in moglie e crearlo nello stesso tempo suo primo ministro.

L'uomo ebbe certo l'impressione di un lampo abbagliante che quasi lo accieca, mandò giù la saliva e confessò che... certo sarebbe stata per lui una gran bella cosa una simile sorte, ma aveva moglie, aveva figli, un'intera famiglia che egli amava e di cui era il sostegno, gli rincresceva tanto, ma non poteva accettare. Salomone fece da serpente tentatore. «Bada lì, disse, non è poi così irrimediabile, sbarazzati di tutta la tua gente con un piccolo macello, non sarà poi la prima volta che ciò accade. Dopo di che verrai a Corte ed io ti tratterò come un figlio».

Il dabbene uomo andò a casa dove trovò moglie e figli immersi nel più profondo sonno, giacché la notte era già alta, si avvicinò ai giacigli e per un poco guardò quelle candide gole scoperte che sarebbe stato abbastanza facile tagliare con un colpo di spada. Ma ebbe orrore di quel pensiero, le sue mani si misero a tremare, ed egli comprese, che se anche la sua mente, attratta dalle lusinghe di un destino regale, avesse diviso il misfatto, le sue mani si sarebbero rifiutate di compierlo. No, non poteva. Tornò di corsa al palazzo reale e dichiarò al re che la moglie e i figli gli erano più cari di tutte le ricchezze di Salomone; sarebbe rimasto povero, in una situazione modesta, ma avrebbe serbato fede al suo matrimonio.

L'astutissimo Salomone fece finta di nulla e lasciò passare un po' di tempo. Dopo di che mandò a chiamare, e questa volta più segretamente che mai, la moglie di quel dabbene uomo, la ricevette come una principessa, le fece un sacco di complimenti e finì col dirle che, dal giorno in cui qualcuno gli l'aveva misteriosamente indicata, egli si era innamorato di lei e avrebbe dato qualunque cosa per poterla sposare. Ma forse aveva marito... Peccato!...

«Basta!», fece la donna. Un marito, dopo tutto, si può far sparire». E piena di zelo, si offerse alla stessa di ammazzarlo al più presto. Se non occorreva altro!...

Salomone le diede una spada (non troppo affilata) e la brava donna, così munita, si affrettò a far ritorno a casa ed a preparare un pranzone succulento, come la Donna Lombarda della canzone, anche lei decisa ad ammazzare il marito per sposare il re. Tornato il povero uomo alla festa di tutto per ubriacarlo, pronta a spazzarlo non appena egli fosse caduto nel sonno. Giunse però il momento, Salomone mandò un messo a prendere la donna e, ammassata alla sua presenza, le svelò il vero motivo della sua finzione, mostrandole il più tranquillo disprezzo. Ah, donne, donne...

Eppure!... Non fu proprio Salomone che, parlando della propria madre, fece la celebre ammirabile pitura della «donna forte», la madre di famiglia, l'esemplare del suo sesso, il fiore della castità e della virtù, il modello della prudenza, della sollecitudine e del buon governo della casa?

«In lei riposa il cuor del suo sposo, il quale non avrà bisogno di procurarsi bottino».

«Ella del bene farà a lui, e non del male, per tutti i giorni che durerà la sua vita».

«Con sapienza ella apre la sua bocca, e la legge della bontà governa la sua lingua».

«Ella si ammanta di forza e di decoro, e sarà lieta negli ultimi giorni».

«Sorgono i figli di lei e l'ammazzano per seminare bene: il suo marito, e le dà lode».

CAROLA PROSPERI

## La primavera tarda, ma la moda no



Cappello in feltro di seta turchese e penna verde.

La moda è mutevole, ed ha le sue contraddizioni, ma resta nell'insieme armoniosa e coerente. Possiede il segreto di formare con diversi tessuti dai più opposti colori un insieme che s'intona e si fonde per riuscire ad essere una creazione perfetta.

Certi abiti in fine lana nera chiusi al collo da un nastro di taffetà color guaiacolo d'uovo a righe nere o blu marino, risentono l'influenza della stessa epoca. Un'altra tendenza di questa stagione si volge verso l'Oriente e la Cina Antica, con le sue fluidità e fiorite sete, che fasciano il corpo, e che formano l'abito con un piccolo strascico. E' infine il trionfo del mantello tre-quarti, o semplicemente lungo con le sue maniche che si allargano a forma di pagoda, e con le spalle lisce e leggermente cadenti.

Ve lo consiglio per qualsiasi ora del giorno, e della notte; dall'insieme sportivo, a quello da pomeriggio, e potrete indossarlo anche sopra un leggero abito da sera. Potrà essere fatto in qualunque genere di tessuto, e nel colore che preferite. Con un abito a fiori il mantello sarà una tinta unita, o viceversa se più vi piace, sarà su chiaro e chiaro su scuro. Sotto a questi morbidi tre-quarti, l'abito sarà diritto e stretto, e soprattutto molto semplice.

La moda vi offre tanta diversità di tinte e di modelli che con il vostro gusto le darete un'impronta personale e per ciò un'originalità anche maggiore.

Il tailleur è fresco e giovanile vi sarà molto comodo, con la sua giacca...



Abito da passeggio in canopone naturale, camicetta e cintura rossa.



Cappello a paglietta verde. (Dress di BENTIVOGLIO).

Un corsetto che si arresta alla vita, o che spesso termina con una bacca. Il tessuto che renderà così nuovo questo ormai tanto portato «tailleur» è l'alpaca che riesce a renderlo femminile e leggero, e si porterà così anche per giornate più calde.

Potrete giudicare dell'importanza che si dà a questo classico abito nelle creazioni di quest'anno, se vi dico che sarà portato anche in grosso tulle, e servirà dunque anche per sera.

Benché l'idea mi sembra assurda, vi assicuro che è graziosissimo, estremamente giovane e di un'eleganza indiscutibile. Ma se a questi diversi tipi di «tailleur» preferite l'abito da sera, acquistatelo allora delle belle e calde sete, e per queste vi saranno tanto utili i nuovi tessuti ed i nuovi colori; alpaca color limone, tulle grigio pallido, orpardi e organza color guaiacolo d'uovo o verde menta con i quali formerete delle tinte deliziosissime.

Con questo vi sarà necessario un mantello e se quello di lana vi sembra troppo greve, sceglietelo allora in taffetà, corio o mantellina e lunghissimo fino a coprire la caviglia, o ricorrete nella sua linea classica «redingote». Questo leggero mantello è di grande praticità, e direi quasi indispensabile per la sera. Se volete portarlo sul braccio, non vi peserà più di una piuma, e se ripiegato nella vostra valigetta, non occuperà che il posto di un fasciolo, e infine se lo indosserete accompagnerà i vostri movimenti con il suo fruscio serico e antiquato, proteggendovi, se l'ora tarda avrà rinforzato l'aria della notte.



Abito da sera in organza fantasia - Mantellina con maglie di taffetà nera.

### Dialoghi con Penelope

#### Di moda i mariti non capiscono nulla

— Buon dì, Penelope.

— Buon dì, cara. Che eleganza!

— Eh, sfido, Non dovrei rinnovare un abito primaverile qui a Torino dove è la Mostra della moda italiana e dove ogni donna avrebbe, mi pare, l'obbligo di mostrare che prende sul serio quest'industria rinnovata e questa manifestazione di genialità italiana?

— Dite tutto, come parli bene. Ho l'idea però che un abito primaverile tu l'abbia sempre rinnovato a quest'epoca, anche quando di moda italiana non si parlava ancora. Via, diciamo la verità, sei sempre stata una donna elegante tu!

— Sei troppo buona, Penelope. Cosa vuoi, un tempo avevo il fidanzato e procuravo di essere elegante per piacerli. Adesso il fidanzato è diventato marito...

— E non vuoi piacerli più?

— Oh, cara, altro che se vorrei piacerli. Ma è lui che non si occupa più dei miei abiti. Prima, da fidanzato, tutto quel che mi mettevo gli serviva di pretesto per ammirarmi, per farmi una filza di complimenti che non finiva più. Adesso... Adesso vuol scommettere che quando mi vedrà questo vestito nuovo che, come vedi, è grazioso, tanto che ti ha colpito subito, non se ne accorge nemmeno!...

— Vuol scommettere?

— No, cara, non voglio scommettere. Son sicura che...

— Che ha torto?

— Niente affatto, che hai ragione. Probabilmente non se ne accorgeva se non gli lo dici.

— Vedi, vedi come sono i mariti in genere e il mio in specie!... Che la tale sia vestita di verde e la tal altra di giallo lo vede subito, ma io mi potrei mettere tutti i colori dell'arcobaleno addosso che non se ne accorge se non vado proprio a mettermi sotto il naso: Mi vedi? Ti piace?

— Gli uomini...

— Sì, insomma direi. I mariti non vedono nulla e poi ecco, di moda non capiscono niente.

— Credi proprio?

— Ma certo. Intendiamoci, non dico gli uomini, dico i mariti. Perché se lo signora N ha un abito indovino elegante, magari un po' eccentrico, ah, allora capiscono perfettamente, ma se lo stesso abito l'ha la moglie allora, invece di trovarlo bello cominciano a torcere la bocca. Si dice: «E' la moda» e loro torcono ancora di più la bocca. E che la moda non è brutta, è tante altre sciocchezze che non stanno né in cielo né in terra.

— Adesso lascio dire a me. Tu marito, poiché è meglio specificare il tuo caso senza generalizzare...

— Le mie omiche si lagnano come me!

— Lascia andare le amiche. Tu marito dunque quando si è innamorato di te si è fatta un'idea, un'immagine ben chiara della tua persona. E' certo che tu gli devi essere apparsa allora come un modello di eleganza e di buon gu-

### Ricettario di buonumore casalingo

#### Il segreto di "quel non so che"

Tutti sappiamo che cosa sia «quel non so che».

Non è possibile definirlo: ed è logico. Il giorno in cui lo si definisce, cesserà di essere quel-non-so-che.

Eppure questa espressione apparentemente vaga e senza confini indica qualcosa di ben preciso, nel bene e nel male, fisico o morale.

«Quel non so che» non è solo che... è un'espressione febbrile nel dolore; è un sistema non altrimenti qualificabile nel repertorio clinico.

Anche in un quadro, in un arredamento, in un periodo ci può esser qualcosa che irrita: non i colori, né i mobili, né le parole: ma quel-non-so-che.

Il dizionario ha migliaia di vocaboli esatti: il sistema metrico dispone di misure d'ogni genere, calibro e precisione: la gamma delle lunghezze va dall'anno-luce al microne, in quella dei pesi si calcola lo stazimetro dei transatlantici e la dosi milligrammiche dei medicamenti: ma, al di fuori di ogni voce di disprezzo e di tutte le misure metriche c'è «quel non so che».

Non si computa o si nomina: si sente.

Questa lunga introduzione è indispensabile per avere le idee chiare.

La felicità domestica, il sorriso coniugale, la serenità casalinga si possono ottenere con ricette più o meno precise, a condizione che alle dosi indicate si sappia aggiungere, con intelligenza, quel «quel non so che».

Esiste un fastidioso non-so-che paleontologico: ma c'è anche un prodigioso non-so-che del bene.

Quando lui e lei si sono incontrati...

La prima volta e si sono sentiti attratti l'uno verso l'altra, questa attrazione non è nata dal fatto che ella aveva il naso all'insù ed egli fosse laureato in Scienze Economiche. La simpatia è nata da un non-so-che non ancora chiaramente individualizzato né dagli psicologi: né dagli elettreticologi.

Forse un giorno si diranno cos'è: una vibrazione o un bacillo.

Però fin da ora sappiamo che è in parte involontario, ma in parte volontario.

Con quel certo non-so-che si contempla la donna amata, le si parla, le si fanno dei doni.

E', insomma, lo spirituale condimento misterioso che accompagna le parole e i gesti.

Durante il fidanzamento questo non-so-che raggiunge il massimo dell'intensità.

Però è comune opinione — statisticamente esatta — che l'apice della felicità è nel periodo immediatamente prematrimoniale.

E poi?

Poi solamente alcuni ed alcune posseggono il segreto e la saggezza di mantenerlo.

In altre coppie, invece, i rapporti rimangono cordiali e corretti: a termini di dizionario nulla è in difetto: buona educazione, dovere, premura... Nemmeno uno strumento di precisione rivelerebbe qualcosa...

Manca l'indifinito e l'imponderabile: quel-non-so-che...

Anzi, peggio ancora, esso è diventato quel non so che.

TUOI

### COME FACCIO

#### L'arte di preparare la tavola

Per apparecchiare ammodo la tavola per il pranzo (abbiamo degli invitati) cominciamo col distendere una coperta di molletono fiammifera, agli angoli della tavola: essa muoverà i ripari e proteggerà il lucido del mobilio. Poi sul molletono metteremo la tovaglia che s'accede a due terzi dell'altezza, possibilmente, perché più certa avremo un aspetto meschino. Dopo di che disporremo i piatti che avremo cura di mettere a una distanza di 70 cm. l'uno dall'altro, e metteremo i tovaglioli sui piatti. Non occorrono piegature speciali per i tovaglioli, basta la piegatura in tre parti a forma rettangolare lasciando la punta nel mezzo. Disporremo le posate in questo modo: a destra il coltello grande, quello del pesce e il cucchiaino, a sinistra la forchetta comune e quella da pesce. Le posate piccole al posto di mettere davanti al piatto, meglio però farle portare poi quando si mettono i piatti da frutta. Il bicchiere da acqua lo metteremo a un centimetro davanti alla punta del coltello, poi, verso destra, un centimetro di distanza sempre, il bicchiere del vino rosso, quello del vino bianco. La coppa per lo spumante la metteremo tra il bicchiere dell'acqua e quello del vino due centimetri avanti. Ogni due posti una caraffa di vino, ogni quattro una d'acqua, la saliera col cucchiaino ogni due persone. Il pane dalla parte sinistra. Se occorrerà mettere il nome dell'invitato su di un cartoncino lo collocheremo a destra del cucchiaino.

La prima volta e si sono sentiti attratti l'uno verso l'altra, questa attrazione non è nata dal fatto che ella aveva il naso all'insù ed egli fosse laureato in Scienze Economiche. La simpatia è nata da un non-so-che non ancora chiaramente individualizzato né dagli psicologi: né dagli elettreticologi.

Forse un giorno si diranno cos'è: una vibrazione o un bacillo.

Però fin da ora sappiamo che è in parte involontario, ma in parte volontario.

Con quel certo non-so-che si contempla la donna amata, le si parla, le si fanno dei doni.

E', insomma, lo spirituale condimento misterioso che accompagna le parole e i gesti.

Durante il fidanzamento questo non-so-che raggiunge il massimo dell'intensità.

Però è comune opinione — statisticamente esatta — che l'apice della felicità è nel periodo immediatamente prematrimoniale.

E poi?

Poi solamente alcuni ed alcune posseggono il segreto e la saggezza di mantenerlo.

In altre coppie, invece, i rapporti rimangono cordiali e corretti: a termini di dizionario nulla è in difetto: buona educazione, dovere, premura... Nemmeno uno strumento di precisione rivelerebbe qualcosa...

Manca l'indifinito e l'imponderabile: quel-non-so-che...

Anzi, peggio ancora, esso è diventato quel non so che.

TUOI

La felicità domestica, il sorriso coniugale, la serenità casalinga si possono ottenere con ricette più o meno precise, a condizione che alle dosi indicate si sappia aggiungere, con intelligenza, quel «quel non so che».

Esiste un fastidioso non-so-che paleontologico: ma c'è anche un prodigioso non-so-che del bene.

Quando lui e lei si sono incontrati...

La prima volta e si sono sentiti attratti l'uno verso l'altra, questa attrazione non è nata dal fatto che ella aveva il naso all'insù ed egli fosse laureato in Scienze Economiche. La simpatia è nata da un non-so-che non ancora chiaramente individualizzato né dagli psicologi: né dagli elettreticologi.

Forse un giorno si diranno cos'è: una vibrazione o un bacillo.

Però fin da ora sappiamo che è in parte involontario, ma in parte volontario.

Con quel certo non-so-che si contempla la donna amata, le si parla, le si fanno dei doni.

E', insomma, lo spirituale condimento misterioso che accompagna le parole e i gesti.

Durante il fidanzamento questo non-so-che raggiunge il massimo dell'intensità.

Però è comune opinione — statisticamente esatta — che l'apice della felicità è nel periodo immediatamente prematrimoniale.

E poi?

Poi solamente alcuni ed alcune posseggono il segreto e la saggezza di mantenerlo.

In altre coppie, invece, i rapporti rimangono cordiali e corretti: a termini di dizionario nulla è in difetto: buona educazione, dovere, premura... Nemmeno uno strumento di precisione rivelerebbe qualcosa...

Manca l'indifinito e l'imponderabile: quel-non-so-che...

Anzi, peggio ancora, esso è diventato quel non so che.

TUOI

La felicità domestica, il sorriso coniugale, la serenità casalinga si possono ottenere con ricette più o meno precise, a condizione che alle dosi indicate si sappia aggiungere, con intelligenza, quel «quel non so che».

Esiste un fastidioso non-so-che paleontologico: ma c'è anche un prodigioso non-so-che del bene.

Quando lui e lei si sono incontrati...

La prima volta e si sono sentiti attratti l'uno verso l'altra, questa attrazione non è nata dal fatto che ella aveva il naso all'insù ed egli fosse laureato in Scienze Economiche. La simpatia è nata da un non-so-che non ancora chiaramente individualizzato né dagli psicologi: né dagli elettreticologi.

Forse un giorno si diranno cos'è: una vibrazione o un bacillo.

Però fin da ora sappiamo che è in parte involontario, ma in parte volontario.

Con quel certo non-so-che si contempla la donna amata, le si parla, le si fanno dei doni.

E', insomma, lo spirituale condimento misterioso che accompagna le parole e i gesti.

Durante il fidanzamento questo non-so-che raggiunge il massimo dell'intensità.

Però è comune opinione — statisticamente esatta — che l'apice della felicità è nel periodo immediatamente prematrimoniale.

E poi?

Poi solamente alcuni ed alcune posseggono il segreto e la saggezza di mantenerlo.

In altre coppie, invece, i rapporti rimangono cordiali e corretti: a termini di dizionario nulla è in difetto: buona educazione, dovere, premura... Nemmeno uno strumento di precisione rivelerebbe qualcosa...

Manca l'indifinito e l'imponderabile: quel-non-so-che...

Anzi, peggio ancora, esso è diventato quel non so che.

TUOI

## Piatti di stagione

E' questa la stagione delle insalate: le novelle, tenere, gustose, profumate, che rallegrano la vista, appiccando sulla nostra candida mensa, soddisfanno il palato e eccitano le capacità dello stomaco, aprendo l'appetito per altre pietanze più sostanziose. Per questo, anche un'insalata accompagnata al tonno, o alle tradizionali uova sode, finisce per dare un nutrimento tutt'altro che disprezzabile. La cicoria o radicchio si può mangiare cruda o cotta, e tanto la cruda che la cotta, è una vera cura primaverile, giacché ha proprietà toniche, diuretiche, lassative. Anche la lattuga e la lattuga sono rinfrescanti.

E per condire? Sapete come dice il proverbio: Per condire bene l'insalata, ci vuole un prodigo che metta l'olio, un avaro che metta l'aceto, un saggio che metta il sale, e un pazzo per rimescolarla. Vale a dire che per esser buona bisogna che sia condita con molto olio, poco aceto, ma con molto sale e rimescolata molto. C'è chi mette anche una puntina di senape o qualche cappero, ma va a gusti.

Eccovi alcune ricette di insalate un po' complicate ma non la semplice comune insalata di lattuga o di cicoria.

Insalata spagnola. — Pulite e lavate bene una bella pianta di scorcia, possibilmente usate solo la parte bianca. Preparate pure un'uguale quantità di radicchio rosso. Mescolate le due verdure in un'insalatiera e condite con sale, olio e pochissimo aceto. Prendete poi un'arancia, sbucciatela e tagliatela in fette rotonde. Con un coltello tagliate via accuratamente i semi. Disponete poi le fette sull'insalata e sentirete che caratteristico sapore da il sugo dell'arancia a questa insalata.

Insalata novena. — Lessate qualche patata e ritagliatela a dadini, che metterete a marinare per mezz'ora nel vino bianco. Si sciolgono poi le patate e si mettono nell'insalatiera una strisciolina di peperoni verdi arrostiti e capperi, e condite tutto con olio, sale, pepe e un po' di senape. Aggiungete ancora un pugno di rici cotti nell'acqua e poi raffreddati. Disponete l'insalata a cupola e poi decoratela con olive verdi a cui avrete tolto il nocciolo.

Insalata con melanzane. — Prendete un bel sedano, il cui userete solo il bianco, tagliandolo in rotelle sottili. Tagliate poi minutamente la parte interna di un cespo d'indivia. Condite il tutto con olio, aceto e un pochino di mostarda francese e lasciate stare per almeno un'ora. Aggiungete allora un paio di mele tagliate a dadini, qualche fungo sott'olio e un etto di prosciutto cotto tagliato in listarelle. Mescolate tutto legando l'insalata con tre o quattro cucchiaini di maionese.

Insalata russa. — Fate lessare alcune cipolle, badando però che non si sciolgano troppo, ma rimangano un po' al dente. Pulite un mazzo di ravanelli e tagliateli a fettine rotonde. Cucinate alcune uova sode, che taglierete pure in fette rotonde. Condite con abbondante olio e sale. Se avete un po' di tartufo nero tagliatelo sull'insalata, darà a questa un aspetto ancora più decorativo.

Insalata di aranci. — Per sei persone prendete 6 grossi aranci, sbucciateli e divideteli accuratamente in spicchi. Metteteli in un recipiente con un bicchiere di acqua minerale, tre cucchiaini abbondanti di maionese, e un mezzo etto circa di zucchero. A tutto questo aggiungete ancora dieci o dodici noci tritate in piccoli pezzi e lasciate tutto in fusione per qualche ora. Poi mettetelo nel recipiente in ghiaccia in modo che quando servite sia tutto ben ghiacciato.

Dolce alla cannella. — Per sei persone, passate al setaccio 500 gr. di ricotta, che la farò aumentare di volume, aggiungete un pizzico di anice, una cucchiaiata piena di farina, quattro cucchiaini di zucchero, quattro rossi d'uovo, la cortecchia grattata di un arancio, e un pugno d'uvetta sultanina. Rimescolate tutto ben bene e poi ultimamente amalgamate al composto due bianchi d'uovo montati a neve. Prendete una teglia di proporzioni adeguate, imburratela e infarinatela e poi versatevi il composto, badate però che questo non dovrà arrivare oltre la metà dell'orlo, in modo che vi rimanga ancora spazio per crescere di volume. Mettete la torta in forno moderato e lasciatela cuocere per mezz'ora abbondante. Quando sarà rinfrescata, toglietela dal forno, e lasciatela riposare per circa cinque minuti, poi capovolgietela sul piatto, ultimandola con un'abbondante spolverizzata di zucchero e cul avrete mescolato della cannella in polvere. Potrete mangiarla tanto calda che fredda: è squisita in tutti i modi.

La felicità domestica, il sorriso coniugale, la serenità casalinga si possono ottenere con ricette più o meno precise, a condizione che alle dosi indicate si sappia aggiungere, con intelligenza, quel «quel non so che».

Esiste un fastidioso non-so-che paleontologico: ma c'è anche un prodigioso non-so-che del bene.

Quando lui e lei si sono incontrati...

La prima volta e si sono sentiti attratti l'uno verso l'altra, questa attrazione non è nata dal fatto che ella aveva il naso all'insù ed egli fosse laureato in Scienze Economiche. La simpatia è nata da un non-so-che non ancora chiaramente individualizzato né dagli psicologi: né dagli elettreticologi.

Forse un giorno si diranno cos'è: una vibrazione o un bacillo.

Però fin da ora sappiamo che è in parte involontario, ma in parte volontario.

Con quel certo non-so-che si contempla la donna amata, le si parla, le si fanno dei doni.

E', insomma, lo spirituale condimento misterioso che accompagna le parole e i gesti.

Durante il fidanzamento questo non-so-che raggiunge il massimo dell'intensità.

Però è comune opinione — statisticamente esatta — che l'apice della felicità è nel periodo immediatamente prematrimoniale.

E poi?

Poi solamente alcuni ed alcune posseggono il segreto e la saggezza di mantenerlo.

In altre coppie, invece, i rapporti rimangono cordiali e corretti: a termini di dizionario nulla è in difetto: buona educazione, dovere, premura... Nemmeno uno strumento di precisione rivelerebbe qualcosa...

Manca l'indifinito e l'imponderabile: quel-non-so-che...

Anzi, peggio ancora, esso è diventato quel non so















ciatore di Founhé aggredito in fronte, sembrava preoccupato, eppure non disse nulla. Forse non credeva di poter essere d'aiuto al principe ma il suo atteggiamento denotava un turbamento interiore che non riusciva nascondere. L'altro si rivolse di nuovo a Gennarello.

— Vediamo, ragazzo, spiegati! Giacomo era dunque solo, che i due forestieri abbiano potuto impadronirsi di lui?

— Eccellenza, «don» Giacomino non era solo: eravamo in sette con lui.

— Siete?... E i forestieri quanti uomini avevano?

— MA... erano anni, Eccellenza!

— Solt?... Gennarello, tu divaghi!... Pretendi che quei due abbiano potuto catturare Giacomino in mezzo a sette di voi altri?

— Non hanno preso «don» Giacomino solo, Eccellenza!... Ci hanno preso tutti quanti, tutti e otto...

Un lampo passò negli occhi di Fignatelli. Per la prima volta gli apparvero sul volto segni di preoccupazione. Conosceva troppo bene Gennarello per pensare che potesse permettersi uno scherzo di quel genere, ma la sua posizione politica era talmente sospesa a un filo da potersi rompere a ogni momento.

(Continua)